

RESTAURANT

CARTE

DEPUIS 1912

Chez moi Benoit

on boit

festive

en Paris

LES HORS D'OEUVRES

- Notre pâté en croûte, rhubarbe et poivre 28
Foie gras de canard, pain de campagne toasté 32
Œuf bio mollet, brocoletti et caviar gold 28
Homard bleu rafraîchi, haricots verts et bisque 38
Cookpot de petit épeautre de Haute-Provence et légumes au vert 28
Saumon fumé mariné, pommes de terre tièdes, raifort 24
Escargots en coquille, beurre d'ail, fines herbes
6 pièces 18 12 pièces 30

LES PLATS

- Filet de bar doré, artichauts poivrades et roquette sauvage 38
Turbot au beurre demi-sel, courgettes violon cuites et crues 40
Tranche de boudin de Chalosse rissolée aux deux pommes 24
Tête de veau tigre bio en ravigote 34 en demi 18
Cassoulet maison, haricots blancs 38
Filet de boeuf au sautoir, pommes grenailles et girolles, sauce aux poivres 56
Sauté gourmand de ris de veau, crêtes et rognons de coq, foie gras, jus truffé 48

LE FROMAGE 16

Fromages de France

LES DESSERTS 14

- Millefeuille classique à la vanille
Glaçata pistache et plombières
Savarin à l'Armagnac, crème fouettée
Profiteroles Benoit, sauce chocolat* chaud
Biscuit chocolat minute, glace chocolat Pérou
Fraises et fraises des bois au naturel, fromage blanc mi-monté
Glaces et sorbets*

* issu de nos Manufactures à Paris

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande. Nous garantissons l'origine française de toutes nos viandes. PRINTEMPS/ÉTÉ 2023

BENOIT

30 rue d'Artois Paris 4^{ème} 01 62 72 25 26
entre la Tour St Jacques et la Gare Populaire

Paris
Saint-Martin à 10m

